

研修プログラム

No.	実施日	時間	内容	詳細	種別	備考
1	10月1日 (金)	13:30～ 15:30	衛生管理研修	HACCPの義務化に伴い、衛生管理の手引き書を基にHACCPに準じた衛生管理の考え方、導入方法とその実際について解説いただく。	講座・ 実習	
2	10月6日 (水)	13:30～ 16:30	農産加工の基礎知識	農産加工品とは？加工所を立ち上げるにはどういった準備が必要か、開業後はどのように進めていくかなど、自ら実践している内容を基に、レクチャーしていただく。	講座	
3	10月7日 (木)	9:30～ 12:30	農産加工実習	地元農産品を使用した加工品の作り方についての加工実習を行う。	実習	※受講者材料費負担あり
4	11月5日 (金)	13:30～ 16:00	原価計算の考え方について	農産物を育てる段階からかかる経費を計算し、最終商品(加工品)になるまでの計算の仕方を学ぶ。	講座	
5	11月10日 (水)	10:00～ 13:00	スチームコンベクションオープン、真空包装機等を活用した加工の仕方	菓子、惣菜、漬物(ピクルス)の大きく3種の調理をスチームコンベクションで調理し、加工品として販売するまでの流れを学ぶ。	実習	
6	12月8日 (水)	13:30～ 14:20 14:30～ 15:30	前半:営業許可 後半:食品表示について	秋田市において、自ら加工所を整備し、製造販売する際の許可制度について学ぶ。また加工品に必須である食品表示の記載について学ぶ。	講座	